



WALDKINDERGARTEN KÜRBISSUPPE

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 El Öl
- 400g Hokkaidokürbis
- 1-2 Kartoffeln
- 800g Wasser
- ca. 1 El Gemüsebrühe (abschmecken)
- 200 ml Kokosmilch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat
(abschmecken)

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Öl schön glasig im Topf andünsten
2. Die Kartoffeln schälen, den Kürbis gut abwaschen, die Kerne aus dem Kürbis entfernen und beide Gemüsearten klein schneiden (Würfel, recht gleichgroß, so dass der Garprozess gleich ist)
3. Das Gemüse mit in den Topf geben und für ca. 2- 3 Minuten kurz mit andünsten.
4. Dann die angerührte Gemüsebrühe dazugeben (ablöschen) und das Ganze ca. 15 - 20 Min. gar kochen
5. Zu guter Letzt die Kokosmilch dazugeben, den Topf kurz vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Pürierstab/ Mixer cremig pürieren
6. Den Topf noch einmal für eine kurze Zeit (ca. 2- 3 Min.) auf den Herd stellen und die Suppe noch einmal minimal aufköcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

